RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta CFA
LOIRE
RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

CAP - Cuisine



Objectifs

- Réaliser des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire.
- Connaître les produits alimentaires
- Gérer l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts)
- Préparer les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assembler des produits pré-élaborés
- Maîtriser les techniques de cuisson et de remise en température
- Réaliser des préparations chaudes ou froides (hors d'œuvre, sauces, desserts...), les mettre en valeur lors du dressage de l'assiette
- Élaborer un menu
- Entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité

Contenu de la formation

- **Enseignement de spécialités :**
  Organiser la production de cuisine
  Préparer et distribuer la production de cuisine
- Sciences appliquées :
  Sciences appliquées à l'alimentation
  Prévention, sécurité, environnement
- Gestion appliquée :
  Gestion fournisseurs, stock, approvisionnement
- **Formation générale :**
  Français
  Histoire-géographie-enseignement moral et civique Mathématiques et physique-chimie
  Prévention-santé-environnement
  Langue vivante étrangère

Le contenu professionnel est complété des modules suivants répondant à une logique d'individualisation des parcours :
- Individualisation et accompagnement (*)
- Remise à niveau - parcours individualisé approfondi (*)
- Préparation à l'après formation

Les modules identifiés par un (*) sont adaptés au parcours de chaque demandeur d'emploi en fonction de son positionnement avant l'entrée en formation.

Lien vers les Blocs de compétences (fiche RNCP)

Type d'action
Formation continue

Lieu de formation
Lycée Professionnel Hôtelier de St Chamond
18 RUE FRANCOIS GILLET
42405
ST CHAMOND

Date de session
Du 28/09/2026 au 28/05/2027

Chiffres clés 2025

100 % de réussite

100 % de présentation à l'examen

41 % d'insertion dans l'emploi

41 % d'insertion dans l'emploi visé par la certification

95 % de satisfaction

Absence de certains indicateurs en raison de taux de retours non significatifs

Les points forts de la formation

Les Greta CFA, forts d'une expertise de 50 ans, conseillent et accompagnent individuellement dans des projets professionnels. Les équipes d'experts assurent une formation de qualité sur des plateaux techniques modernes et performants.

Organisation

Rythme de la formation : journée , semaine

Durée indicative : 9 mois

Durée totale en heures : 1354 heures

Nombre d'heures en centre : 1004 heures

Nombre d'heures en entreprise : 350 heures

Effectif mini/maxi : 6 - 12

Modalités d'enseignement : formation entièrement présentielle

Modalités d'entrée et de sortie : entrées/sorties à dates fixes

Type de la Formation : Formation en centre complétée de périodes de stage

Modalités pédagogiques

Équivalence et passerelles: Une passerelle permet d'accéder à une autre certification ou formation en valorisant les compétences déjà acquises. Elle peut dispenser d'une partie de la formation.
L'équivalence reconnaît que deux certifications ou blocs de compétences couvrent les mêmes compétences et ont la même valeur. Elle peut entraîner une dispense d'épreuves.
A étudier au cas par cas en fonction du parcours du candidat.

Méthodes pédagogiques : Formation alternant les apports théoriques et pratique professionnelles - Suivi et accompagnement individuel

Matériel et moyens utilisés : Support pédagogique remis au participant ,Matériel visé par la formation

Modalités d'évaluation et/ou Modalités de Validation : Contrôle en cours de formation (CCF) et/ou épreuves en fin de formation (évaluation ponctuelle) visant à valider les blocs de compétences nécessaires à l'obtention du CAP

Possibilité de valider des blocs de compétences : oui

Métiers visés

g1602 : personnel de cuisine

Accès

Publics visés : demandeur d'emploi

Niveau d'entrée : niveau 1 (savoirs de base)

Prérequis : Etre inscrit en tant que demandeur d'emploi. Avoir validé un projet professionnel liés aux métiers : Une expérience, stage ou une immersion professionnelle en lien avec le métier est nécessaire, Etre en mesure de communiquer en langue française (A2) - Pas de contre indication médicale à l'exercice du métier visé - Résistance à la station debout - Aptitude au travail en équipe - Disponibilité et acceptation des contraintes horaires - Hygiène corporelle rigoureuse.

Modalités d'accès : admission après entretien , admission après test , admission sur dossier

Accès sur prescription pour les demandeurs d'emploi (France Travail, Mission Locale, Cap emploi...), avec participation obligatoire à une information collective - Entretien et test de positionnement.

Délais d'accès : La formation est accessible dans un délai compris en 15 et 45 jours avant le démarrage de la formation selon les financeurs et les places disponibles.

Eligible au CPF : Non

Modalités d'accessibilité personnes en situation de handicap : le GRETA CFA est engagé dans la démarche H+: les personnes en situation de handicap sont accompagnées tout au long de leur parcours de formation par un référent H+

Financement

Prix horaire indicatif : 18.95 €/h TTC

Modalités de financement : formation financée par France Travail sous réserve d'éligibilité

Cette formation est financée par France Travail dans le cadre du marché achats de formations collectives (AFC/ARA). Elle est proposée aux demandeurs d'emploi sur prescription de leur conseiller France Travail, sans reste à charge pour le stagiaire.

Nos Conditions Générales de Vente

Financeurs

France Travail

Nos Labels et Partenaires

Poursuite de parcours

commis de cuisine, cuisinier, cuisinier en restauration collective

Niveau de sortie	Code RNCP/RS	Nom du certificateur	Date certification	Accessible par la VAE	Mise à jour
niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)	RNCP38430	Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse	21/12/2023	Oui	10/10/2026
				Formation certifiante: Oui	

Contact Formation

GRETA CFA Loire
41 bis rue de la Jomayère - CS 70010
42009 SAINT-ETIENNE Cedex 2
04 77 32 48 02
greta-cfa.loire@ac-lyon.fr

https://greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-loire